



La Masia

DESDE 1957


Entrantes fríos

Ensalada de langostinos, habitas con pasas, piñones y
Vinagreta de soja

Ensalada de canónigos con mango, mermelada de fresa, frutos
secos y parmesano 


Carpaccio de bacalao con gelée de tomate y aceite
de oliva negra 


Carpaccio de atún con rúcula y soja

Carpaccio de gamba de Palamós con dados de tomate,
piñones y albahaca 

Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen

Habitas aliñadas a la menta con jamón 

Jamón de Jabugo cortado a mano con coca tostada 

Falsas trufas de foie con trompetas de la muerte y confitura
de cebolla 

www.lamasiarestaurant.com




La Masia

DESDE 1957

Entrantes calientes


Entretenimientos de la casa

(jamón, anchoas, coca tostada, salpicón de marisco, croquetas, calamares a la romana y churros de patata y trufa)


Colitas de langostinos con compota de tomate
y aceite de pistacho 

Habitas con gambas de Palamós y “rossinyols” 

Judias del “ganxet” salteadas con carne de botifarra y
“rossinyols”

Chipirones con cebolla y tomate 

Chipirones fritos

Salteado de calamares y espárragos con tomate, aceite de
albahaca y olivada negra 

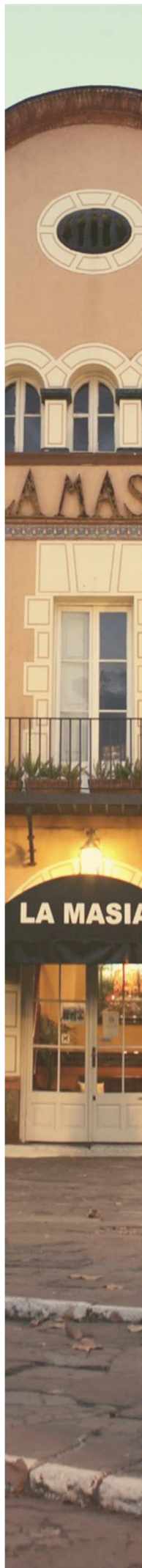
Verduras de temporada a la brasa amb romesco casero

Pulpo con crema de patata y aceite de guindilla 

Calamares a la romana

Nuestras croquetas de jamón

www.lamasiarestaurant.com




La Masia

DESDE 1957

Arroces y Pastas

Arroz con cigalas

Paella de pescado y marisco 

Paella de bogavante 

Fideuá

Canelones de la abuela

Macarrones a la bolonyesa gratinados

Platos de Temporada

Canelón de bogavante con pasta fresca y salsa de gamba de Palamós (sólo fines de semana)

Parmentier de patata con chips de alcachofa y aceite de jamón

“Calçots” limpios rebozados con salsa romesco casera

Carpaccio de pies de cerdo gratinados con parmesano, manzana confitada y piñones

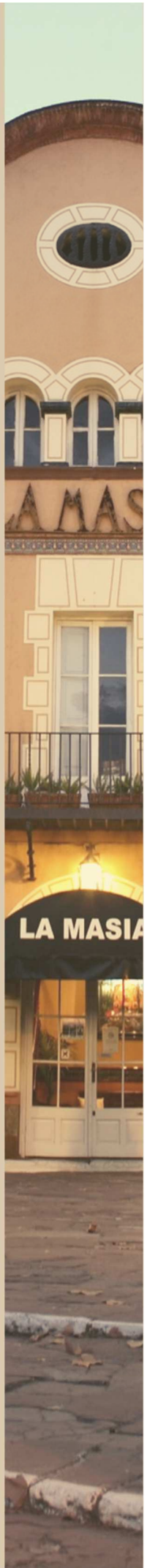
Platos Vegeterianos/Veganos

Canelones de verduras amb bechamel gratinados

Croquetas de verduras

Croquetas de heura, zanahoria y shiitake

www.lamasiarestaurant.com






La Masia

DESDE 1957

Pescados

Atún rojo salteado con verduras y soja

Suprema de merluza con crema de puerros

Suprema de lubina salvaje al hinojo 


Almejas a la marinera (de Carril)

Suquet de rape al estilo Roca con almejas y langostinos


Cigalas a la plancha 


Llenguado Barretti (fruits secs i taronja)

Carnes


Solomillo de ternera al estilo Roca
(mín 2 pers / precio 1 ración) 

Filete de ternera con foie fresco y salsa de Oporto

Filete de ternera con salsa de trufas 

Espalda de cabrito asada al horno 

Medianas y costilla de cordero a la brasa 

Magret de pato con salsa de fresas 

Botifarra de La Garriga a la brasa

www.lamasiarestaurant.com